

南亞技術學院進修部四年制 餐飲廚藝管理系 科目表

科目類別	科目名稱	學分數	時數	授 課 時 數												備註		
				第一學年		第二學年		第三學年		第四學年								
				上	下	上	下	上	下	上	下	上	下	上	下			
				授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習	授課	實習			
共同必修課程	中文閱讀與寫作(一)(二)	4	4	2	2													
	英文(一)(二)(三)	6	6		2	2	2											
	大學之道	1	1	1														
	學術倫理	1	1	1														
	體育	4	4	2	2													
	合計	16	16	6/6	6/6	2/2	2/2											學分/時數
通識課程	六大核心通識	12	12		2	2	2	2	2	2								
	跨領域通識	6	6		2	2	2											
	合計	18	18		4/4	4/4	4/4	2/2	2/2	2/2								學分/時數
專業必修課程	餐飲產業概論	2	2	2														
	電腦應用	2	3	1	2													使用電腦
	刀工技術	4	4	2	2													實務課程
	烘焙製作(一)	4	4	2	2													實務課程
	西餐烹調(一)	4	4		2	2												實務課程
	中餐烹調(一)	4	4			2	2											實務課程
	營養學	2	2			2												
	餐飲衛生與安全	2	2			2												
	廚藝英文	2	2				2											
	食材認識與採購	2	3				3											
	烘焙製作(二)	4	4				2	2										實務課程
	中餐烹調(二)	4	4					2	2									實務課程
	菜單規劃與成本分析	2	2					2										
	西餐烹調(二)	4	4						2	2								實務課程
	專業證照輔導	3	4										2	2				實務課程
	專題製作	3	4												2	2		實務課程
	合計	48	52	12/13	4/4	8/8	8/9	6/6	4/4	3/4	3/4							學分/時數
專業選修課程(至少應修)	46	46		4/4	4/4	4/4	8/8	10/10	8/8	8/8							學分/時數	
總計	128	132	18/19	18/18	18/18	18/19	16/16	16/16	13/14	11/12							學分/時數	

畢業應修128學分=共同必修16學分+通識課程18學分+專業必修48學分+專業選修46學分。

